

Minas, comida, palavra: perspectivas sobre o patrimônio imaterial e os modos de fazer

Minas, food, word: perspectives on immaterial heritage and the ways of making

José Newton Coelho Meneses¹

A comunicação propõe refletir sobre a denominada “imaterialidade” de construções culturais identitárias, especificamente, observando a tradição artesanal dos *modos de fazer* queijo artesanal em Minas Gerais. Contrapõe essa ideia do “imaterial” a um repertório de valores fundamentados em cotidiano material, dele parte inseparável, interpretando uma vivência, onde artefatos instrumentais, saberes, práticas rotineiras e experiências complexas denotam os limites da ideia de “patrimônio imaterial”. Reflete, ainda, sobre a memória e a dinâmica experiencial de homens e de mulheres envolvidos no processo. Elas apontam para saberes e práticas manuais que, ao serem pensadas teoricamente, apresentam um repertório complexo de atos e de valores associados ao modo de fazer artesanal do queijo de Minas. Evidencia que tal complexidade fragiliza a síntese convencional do termo “imaterial” na reflexão sobre as culturas.

A inconsistência da expressão *patrimônio imaterial* apresenta-se como decorrência da contraposição dicotômica entre materialidade e imaterialidade em cultura, herdeira de uma tradição que, nas discussões, opõe, de forma simplista, o natural e o cultural. O seu simplismo traz riscos teóricos e reflexos práticos no processo de patrimonialização. Denota, ainda, uma apreensão parcial dessas práticas, na medida em que, como produto de cultura, espetacularizado para o consumo, torna-se segmentado, destituído de sua complexidade.

Palavras-chave: cultura material; patrimônio; patrimônio imaterial; tradição artesanal.

Keywords: material culture; heritage; intangible heritage; artisanal tradition.

¹ Professor Associado do Departamento de História da Universidade Federal de Minas Gerais e orientador pleno do Programa de Pós-Graduação em História da Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal de Minas Gerais, linha História Social da Cultura. Graduado em Medicina Veterinária (UFMG/1979) e em História (UFMG/1993). Mestre em História pelo PPGH/FAFICH/UFMG (1997) e Doutor em História pela Universidade Federal Fluminense (2003). É Diretor do centro de Estudos Mineiros da FAFICH/UFMG (gestão 2015-2017, reconduzido na gestão 2018-2019). No II Simpósio Internacional de Pesquisa em Alimentação, participou da mesa-redonda “Cultura material e alimentação”.